



410555S-2021



河南安可申食品包装有限公司企业标准

Q/HAKS 0001S-2021

方便米饭

2021-03-07 发布

2021-03-07 实施

河南安可申食品包装有限公司 发布

前 言

本标准由河南安可申食品包装有限公司提出并起草。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准起草人：苗有胜。

H N

Q B

方便米饭

1 范围

本标准规定了方便米饭的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以米饭为原料，搭配或不搭外购或自制的配料包【调味酱包、香菇酱包、半固态调味料包、香肠包、煲仔饭汁包、冻干方便粥(汤)包、脱水蔬菜包中的一种或几种】，包装而成的方便米饭。

方便米饭包：以大米为主料，加入或不加入小米、糙米、糯米、黑米、紫米、高粱、燕麦粉、青稞粉、薏米粉、小麦粉、大麦粉、黑麦粉、荞麦粉、玉米粉、全麦粉、藜麦粉、燕麦粉、南瓜粉、香菇粉、芸豆粉、绿豆粉、黑豆粉、红豆粉、豌豆粉、魔芋粉、小麦胚芽粉中的一种或几种，添加或不添加食药同源原料（山楂、茯苓、葛根、芡实、百合、山药、玉竹、白扁豆、桂圆肉、决明子、杏仁、麦芽、枣、郁李仁、金银花、干姜、枸杞、茯苓、桃仁、桑叶、桑葚、益智仁、荷叶、淡竹叶、黄精、蒲公英、酸枣仁、薏苡仁、覆盆子中一种或多种）经粉碎，加入磷酸酯双淀粉、单、双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钙，经调配混合、蒸煮或不蒸煮、预糊化不预糊化、挤压熟化、造粒、干燥、冷却、包装加工工艺制成的方便米饭包。

外购调味酱包：剁椒酱、精炼植物油（棕榈油）、水、燕麦米、泡椒、蒜、洋葱、黄豆酱、酿造食醋、食用盐、白辣椒、豆腐干、牛肉膏（牛肉抽提物、酵母抽提物、香辛料、牛肉、酿造酱油、味精、食用盐、白砂糖、麦芽糊精、玉米淀粉、葡萄糖、食品用香精、5'-呈味核苷酸二钠、羧甲基纤维素钠）、生姜、辣椒、豆酱、香辛料、谷氨酸钠、白砂糖、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠中的多种，包含两种或两种以上调味料。

外购香肠包：猪肉、鸡肉、大豆组织蛋白、天然肠衣（干制羊肠衣）、食用盐、白砂糖、鸡精调味料、辣椒、白酒、香辛料、食品添加剂（亚硝酸钠）。

外购煲仔饭汁包：酿造酱油、麦芽糖浆、白砂糖、食品添加剂（谷氨酸钠、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠）。

外购香菇酱包：香菇、植物油、郫县豆瓣、豆豉、甜面酱、洋葱、腐乳、大豆、泡姜、泡椒、芝麻、菇精调味料、食用盐、白砂糖、白酒、鸡精调味料、香辛料、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、山梨酸钾中的多种，包含两种或两种以上调味料。

外购半固态调味料包：香菇、平菇、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）羊肉、鲜（冻）鸡肉、食用动物油、植物油、食用盐、白砂糖、辣椒、冬笋、芥菜、土豆、豆角、水、胡萝卜、洋葱、小麦粉、食用淀粉、椰浆粉、黄油、味精、番茄调味酱、米酒、大葱、大蒜、番茄酱、豆豉、鸡肉、麦芽糊精、食用盐、白砂糖、大豆、木耳、料酒、鸡精调味料、芝麻、花生、香辛料（高良姜、肉豆蔻、草果、砂仁、茱萸、八角、小茴香、圆叶当归、辣根、桂皮、芫荽、香茅、甘草、山奈、薄荷、甘牛至、毕茛、胡椒、芝麻、丁香、百里香、香椿、花椒中的多种）、芹菜、芝麻酱、豆瓣酱、葱段、蒜块、生姜丝、洋葱片、谷氨酸钠（味精）、豆豉、甜面酱、酵母抽提物、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、

食品添加剂(羟丙基二淀粉磷酸酯、乙二胺四乙酸二钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、食品用香精)中的多种, 包含两种或两种以上调味料。

外购冻干方便粥(汤)包: 见附录A。

外购脱水蔬菜包: 以脱水青菜、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水泡菜、脱水香葱、脱水玉米粒、脱水青豆、脱水豌豆、脱水南瓜、脱水豇豆中的几种, 经混合、包装而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 小米、糙米、糯米、黑米、紫米、高粱、燕麦粉、青稞粉、薏米粉、小麦粉、大麦粉、黑麦粉、荞麦粉、玉米粉、藜麦粉、燕麦粉、芸豆粉、绿豆粉、黑豆粉、红豆粉、豌豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.6 南瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.7 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.8 魔芋粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.9 山楂、茯苓、葛根、芡实、百合、山药、玉竹、白扁豆、桂圆肉、决明子、杏仁、麦芽、枣、郁李仁、金银花、干姜、枸杞、茯苓、桃仁、桑叶、桑葚、益智仁、荷叶、淡竹叶、黄精、蒲公英、酸枣仁、薏苡仁、覆盆子应符合《中华人民共和国药典》2020 年一部的规定。
- 2.1.10 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.11 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.12 磷酸二氢钙应符合 GB 25559 的规定。
- 2.1.13 调味酱包、香菇酱包、半固态调味料包、煲仔饭汁包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.14 脱水蔬菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.15 香肠包应符合 GB/T 23493 的规定。
- 2.1.16 冻干方便粥(汤)包应符合 附录 A 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求		检 验 方 法
	方便米饭	配料包	
性 状	颗粒状	具有本品应有的性状	取样品 1 份, 置于白色瓷盘

色 泽	具有本品应有的色泽	中，在自然光下观察色泽、 性状、杂质，闻其气味，用 温开水漱口后品其滋味
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 14.0 (仅适用于方便米饭)	GB 5009.3
*铅 ^a (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷 ^a (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
酸价 ^b (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^c (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
脱氢乙酸钠 ^d (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
山梨酸钾 ^d (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 ^d , g/kg	≤ 0.075	GB 5009.278
亚硝酸钠残留量 ^e (以亚硝酸钠计), mg/kg	≤ 30	GB 5009.33
展青霉素 ^f , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 适用于方便米饭包和配料包的混合检验或未搭配料包的产品单独检验。

b 适用于调味酱包、香菇酱包、半固态调味料包, 且未使用黄豆酱、豆瓣酱、豆豉、腐乳、酿造食醋的产品检验。

c 适用于调味酱包、香菇酱包、半固态调味料包。

d 适用于使用该食品添加剂的产品。

e 适用于香肠包的产品检验。

f 适用于添加山楂的产品检验。

同一功能的食品添加剂 (防腐剂) 在混合使用时, 各自用量占其在 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法

沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b ，/25g	5	0	0	-	GB 4789.30
<p>注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；</p> <p>b 仅限添加肉制品的产品检验；</p> <p>微生物指标适用于方便米饭包和配料包的混合检验或未搭配料包的产品单独检验。</p>					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

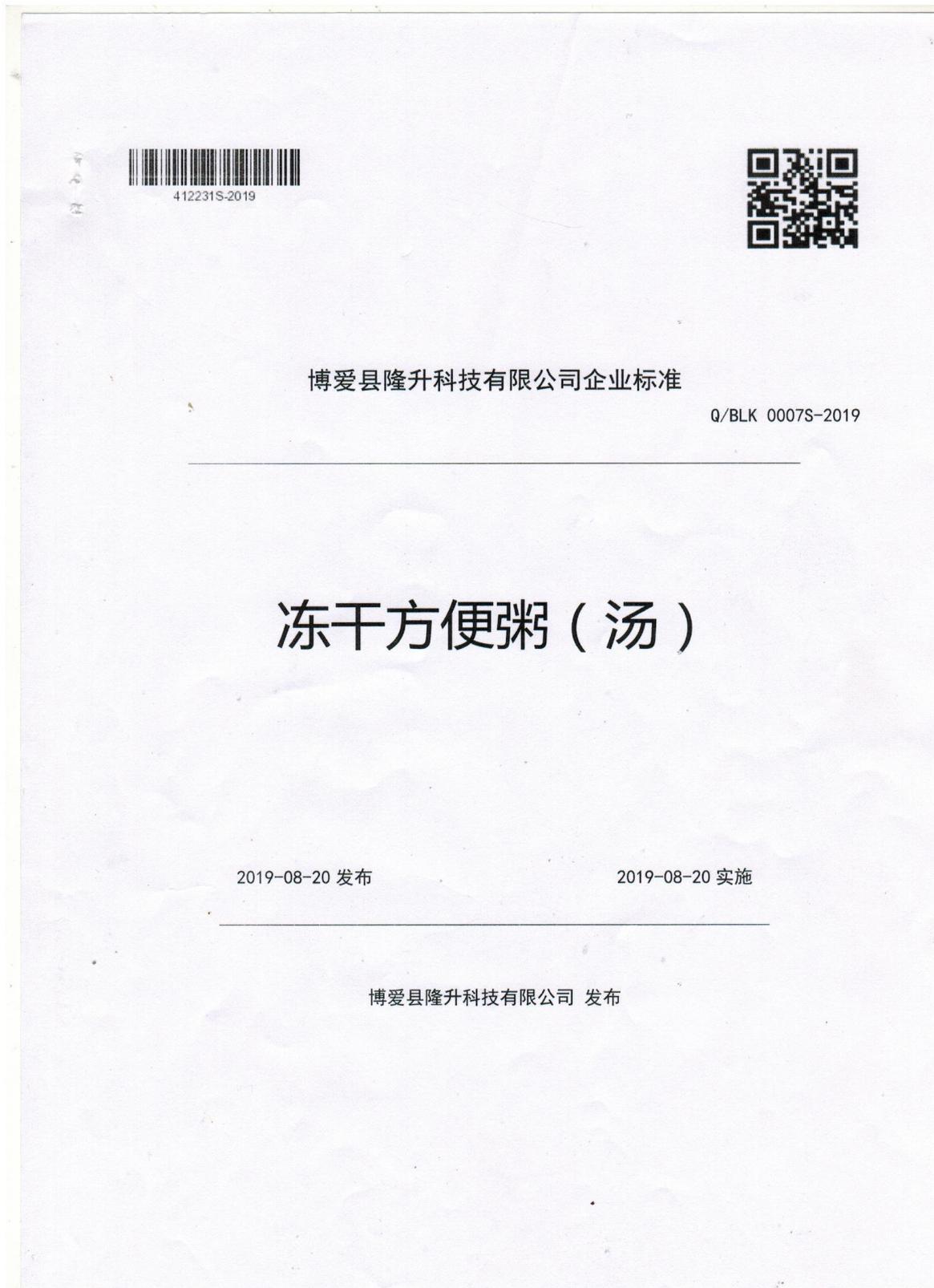
2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 和 GB 31650 的规定，配料包中食品添加剂的使用也应符合 GB 2760 的规定，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分（仅适用于方便米饭包）、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A



412231S-2019



博爱县隆升科技有限公司企业标准

Q/BLK 0007S-2019

冻干方便粥 (汤)

2019-08-20 发布

2019-08-20 实施

博爱县隆升科技有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规则编写。

本标准由博爱县隆升科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：李国强。

H N
Q B

Q/BLK 0007S-2019

冻干方便粥（汤）

1 范围

本标准规定了冻干方便粥（汤）的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以粮食及其制品（大米、小米、红豆、绿豆、赤小豆、薏米、食用玉米淀粉、燕麦）、鲜冻畜禽肉（猪肉、猪排、乌鸡、鸡爪）、鲜、冻动物性水产品（章鱼、虾）、蔬菜（上海青、菜心、胡萝卜）、松花蛋、生姜、香菇、枸杞、红枣、蜜枣、人参（人工种植，5年及5年以下）、百合、燕窝、银耳、莲子、莲藕、芡实、茯苓、花生、木瓜、南瓜、生活饮用水中的几种为原料，经清洗、浸泡、漂烫同时添加或不添加鸡精调味料、食用盐、白砂糖、色拉油（大豆色拉油或菜籽色拉油）、生抽中的几种为辅料，再经煮制、成型、冷冻干燥、下料、包装加工而成的冻干方便粥（汤）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大米应符合GB/T 1354和GB 2715的规定。
- 2.1.2 小米应符合GB/T 11766和GB 2715的规定。
- 2.1.3 粮食及其制品（红豆、赤小豆、薏米）应符合GB 2715的规定。
- 2.1.4 绿豆应符合NY/T 598的规定。
- 2.1.5 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.6 燕麦应符合NY/T 892和GB 2715的规定。
- 2.1.7 鲜冻畜禽肉（猪肉、猪排、乌鸡、鸡爪）应符合GB 2707的规定。
- 2.1.8 鲜、冻动物性水产品（章鱼、虾）应符合GB 2733的规定。
- 2.1.9 上海青应符合NY/T 743的规定。
- 2.1.10 胡萝卜应符合NY/T 493的规定。
- 2.1.11 松花蛋应符合GB/T 9694和GB 2749的规定。
- 2.1.12 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.13 生姜应符合GB/T 30383的规定。
- 2.1.14 香菇应符合GH/T 1013和GB 7096的规定。
- 2.1.15 枸杞应符合GB/T 18672的规定。

Q/BLK 0007S-2019

- 2.1.16 红枣、百合、莲子、芡实、茯苓、木瓜应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。
- 2.1.17 蜜枣应符合 DB61/309的规定。
- 2.1.18 人参（人工种植，5年及5年以下）应符合卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》2012年第17号的规定。
- 2.1.19 莲藕应符合NY/T 1583的规定。
- 2.1.20 花生应符合GB/T 1532和GB 19300的规定。
- 2.1.21 南瓜应符合NY/T 747的规定。
- 2.1.22 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.23 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.24 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.25 色拉油（大豆色拉油、菜籽色拉油）应符合GB 2716的规定。
- 2.1.26 生抽应符合GB 2717的规定。
- 2.1.27 菜心应符合DB440100/T 29的规定。
- 2.1.28 燕窝应符合T/CPCS 001的规定。
- 2.1.29 银耳应符合NY/T 834的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	呈块状或颗粒状，允许有少量碎粒或粉末	从样品中取出1盒（袋），倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，将样品按标签明示的加水量加入沸水，盖紧、静置3~5min后搅拌均匀，观察并嗅其气味、尝其滋味，并检验复水性
色泽	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	呈相应原料固有的气味、滋味，无异味	
复水性	沸水浸泡3~5min，呈悬浮状，口感不夹生	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

Q/BLK 0007S-2019

表 2 理化指标

项 目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 12	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计) (仅限于添加食用盐的产品), g/100g	≤ 30	GB 5009.44
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 仅适用于含有动物性水产品的产品检验。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g	5	2	50	10 ²	GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

Q/BLK 0007S-2019

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合国家相关规定及公告。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

Q/BLK 0007S-2019

编制说明

本标准适用于以粮食及其制品（大米、小米、红豆、绿豆、赤小豆、薏米、食用玉米淀粉、燕麦）、鲜冻畜禽肉（猪肉、猪排、乌鸡、鸡爪）、鲜、冻动物性水产品（章鱼、虾）、蔬菜（上海青、菜心、胡萝卜）、松花蛋、生姜、香菇、枸杞、红枣、蜜枣、人参（人工种植，5年及5年以下）、百合、燕窝、银耳、莲子、莲藕、芡实、茯苓、花生、木瓜、南瓜、生活饮用水中的几种为原料，经清洗、浸泡、漂烫同时添加或不添加鸡精调味料、食用盐、白砂糖、色拉油（大豆色拉油或菜籽色拉油）、生抽中的几种为辅料，再经煮制、成型、冷冻干燥、下料、包装加工而制成的冻干方便粥（汤）。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》有关规定，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

博爱县隆升科技有限公司

编制说明

本标准适用于以米饭为原料，搭配或不搭外购或自制的配料包【调味酱包、香菇酱包、半固态调味料包、香肠包、煲仔饭汁包、冻干方便粥(汤)包、脱水蔬菜包中的一种或几种】，包装而成的方便米饭。

方便米饭包：以大米为主料，加入或不加入小米、糙米、糯米、黑米、紫米、高粱、燕麦粉、青稞粉、薏米粉、小麦粉、大麦粉、黑麦粉、荞麦粉、玉米粉、全麦粉、藜麦粉、燕麦粉、南瓜粉、香菇粉、芸豆粉、绿豆粉、黑豆粉、红豆粉、豌豆粉、魔芋粉、小麦胚芽粉中的一种或几种，添加或不添加食药同源原料（山楂、茯苓、葛根、芡实、百合、山药、玉竹、白扁豆、桂圆肉、决明子、杏仁、麦芽、枣、郁李仁、金银花、干姜、枸杞、茯苓、桃仁、桑叶、桑葚、益智仁、荷叶、淡竹叶、黄精、蒲公英、酸枣仁、薏苡仁、覆盆子中一种或多种）经粉碎，加入磷酸酯双淀粉、单、双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钙，经调配混合、蒸煮或不蒸煮、预糊化不预糊化、挤压熟化、造粒、干燥、冷却、包装加工工艺制成的方便米饭包。

外购调味酱包：剁椒酱、精炼植物油（棕榈油）、水、燕麦米、泡椒、蒜、洋葱、黄豆酱、酿造食醋、食用盐、白辣椒、豆腐干、牛肉膏（牛肉抽提物、酵母抽提物、香辛料、牛肉、酿造酱油、味精、食用盐、白砂糖、麦芽糊精、玉米淀粉、葡萄糖、食品用香精、5'-呈味核苷酸二钠、羧甲基纤维素钠）、生姜、辣椒、豆酱、香辛料、谷氨酸钠、白砂糖、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠中的多种，包含两种或两种以上调味料。

外购香肠包：猪肉、鸡肉、大豆组织蛋白、天然肠衣（干制羊肠衣）、食用盐、白砂糖、鸡精调味料、辣椒、白酒、香辛料、食品添加剂（亚硝酸钠）。

外购煲仔饭汁包：酿造酱油、麦芽糖浆、白砂糖、食品添加剂（谷氨酸钠、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠）。

外购香菇酱包：香菇、植物油、郫县豆瓣、豆豉、甜面酱、洋葱、腐乳、大豆、泡姜、泡椒、芝麻、菇精调味料、食用盐、白砂糖、白酒、鸡精调味料、香辛料、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、山梨酸钾中的多种，包含两种或两种以上调味料。

外购半固态调味料包：香菇、平菇、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）羊肉、鲜（冻）鸡肉、食用动物油、植物油、食用盐、白砂糖、辣椒、冬笋、芥菜、土豆、豆角、水、胡萝卜、洋葱、小麦粉、食用淀粉、椰浆粉、黄油、味精、番茄调味酱、米酒、大葱、大蒜、番茄酱、豆豉、鸡肉、麦芽糊精、食用盐、白砂糖、大豆、木耳、料酒、鸡精调味料、芝麻、花生、香辛料（高良姜、肉豆蔻、草果、砂仁、茱萸、八角、小茴香、圆叶当归、辣根、桂皮、芫荽、香茅、甘草、山奈、薄荷、甘牛至、毕茛、胡椒、芝麻、丁香、百里香、香椿、花椒中的多种）、芹菜、芝麻酱、豆瓣酱、葱段、蒜块、生姜丝、洋葱片、谷氨酸钠（味精）、豆豉、甜面酱、酵母抽提物、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、食品添加剂（羟丙基二淀粉磷酸酯、乙二胺四乙酸二钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、食品用香精）中的多种，包含两种或两种以上调味料。

外购冻干方便粥(汤)包:见附录A。

外购脱水蔬菜包:以脱水青菜、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水泡菜、脱水香葱、脱水玉米粒、脱水青豆、脱水豌豆、脱水南瓜、脱水豇豆中的几种,经混合、包装而成。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定,制订本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南安可申食品包装有限公司

H N

Q B